

19 GIULIO 25 STRACCALI



PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Tipica

L'azienda vitivinicola Straccali è stata fondata nel 1925 da Giulio Straccali, esperto enologo, agricoltore, imprenditore e produttore di vino con un grande sogno nel cassetto: far scoprire attraverso i suoi vini i profumi, i colori e i sapori della terra toscana.

Oggi il progetto originale continua sotto la sapiente guida della famiglia Zingarelli.

Varietà delle uve

Principalmente Pinot Grigio proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Broni e Casteggio in Provincia di Pavia.

Tecnica di produzione

Il mosto, dopo circa due ore di macerazione, è separato dalle bucce per pressatura soffice e fermentato a 20°C per circa 12 giorni.

L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

Caratteristiche organolettiche

Colore: colore giallo paglierino abbastanza carico, brillante, con sfumature dorate e ramate.

Profumo: elegante, intenso, franco, con sentori di frutta e fiori.

Sapore: Al palato mostra buona struttura, giusto equilibrio, e una piacevole persistenza.

Consigli del produttore

La struttura ed eleganza di questo vino lo rendono ideale come aperitivo, adatto agli antipasti a base di verdure, ai piatti della cucina mediterranea sia di pesce che di carne.

Da servire ad una temperatura di 8-9°C.

Grad. Alcolica media: 12% vol.

0,75 l - 1,5 l Magnum